

АКТ №1
проведения контроля за организацией и качеством питания
в школьной столовой «14» ноября 2025г.

Комиссией по контролю за питанием от «14» ноября 2025 года в составе

Председатель: Гундерчук Л.А

Члены комиссии:

Кондрашова Т.Ю – заместитель директора

Воронцова Л.Н. – медицинская сестра

Вязанкина Н.Л – член родительского комитета

Пашкова С.А – член родительского комитета

проведена проверка санитарного состояния столовой ГКОУ «Школа №95» на основании общественного контроля организации питания.

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.)
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания обучающихся (наличие примерного 10-дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день: наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности;

В ходе проверки выявлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиНа 2.3./ 2.4.3590 - 20

- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, недостаточно холодильного оборудования в складском помещении;

- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, отсутствуют приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

- Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств;

- Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц.

- Имеется примерное цикличное 10-дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; на каждое блюдо ведутся технологические карты, утвержденные директором, меню на каждый день заверено директором школы и представлено при входе в школу для общего обозрения для родителей (законных представителей), а также вывешено в обеденном зале; цикличное 10-дневное меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;

- документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;

- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов;

- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;


- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПин 2.3/2.4.3590 - 20;

-Работниками столовой соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы, имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; ведется «Гигиенический журнал».

Дата проведения: 14.11.2025г.

Председатель комиссии:



подпись

Гундерчук Л.А

расшифровка подписи